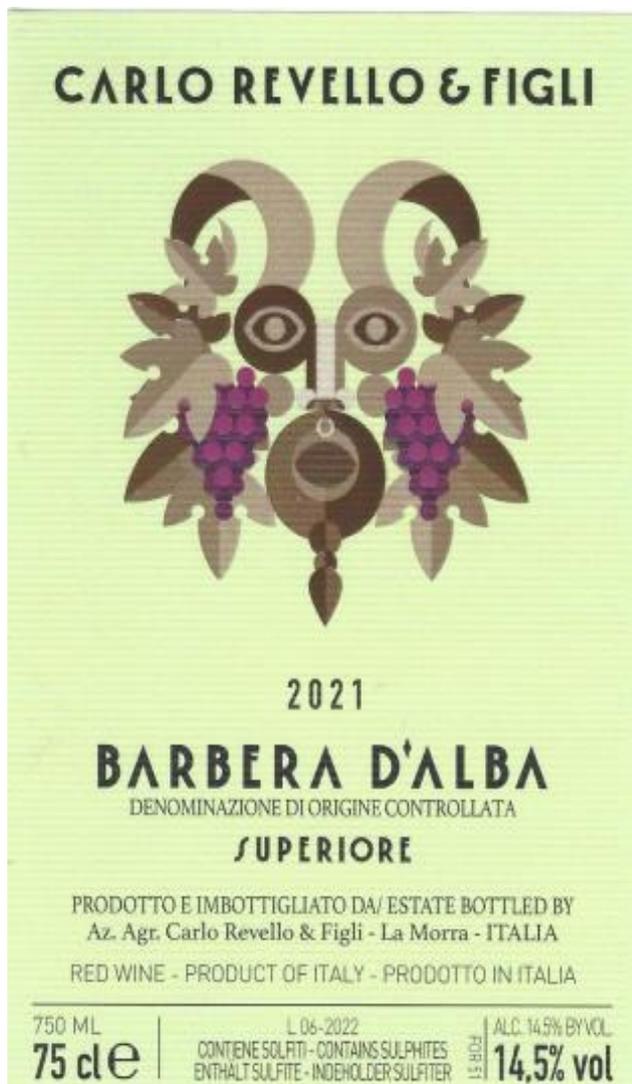


CARLO REVELLO & FIGLI



# Barbera d'Alba Superiore DOC



**Varietà:** 100% barbera, vendemmia inizio ottobre



**Vigneto:** le vigne si trovano nel comune di La Morra e di Serralunga, le viti hanno una resa di circa 70 q.li/Ha di uva e poggiano su terreni di tipo calcareo argilloso



**Vinificazione:** fermentazione spontanea a contatto con le bucce in vasche d'acciaio per circa 10 giorni.



**Affinamento:** in botti di legno da 25 hL per 6/9 mesi, in bottiglia nel mese di agosto, inizio commercializzazione nel mese di novembre dell'anno successivo alla vendemmia.



**Profilo sensoriale:** colore viola intenso, acidità brillante e tannini dolci al palato con un'equilibrata presenza del legno, buona complessità ed un finale lungo.



**Temperatura di servizio:** 16-18° C



**Abbinamento:** Vino di buona beva, ottimo con i primi ma anche con la carne alla brace e il maiale.

Az. Agr. Carlo Revello & Figli – Fraz. Santa Maria – borgata Serra dei Turchi 96/A 12064 La Morra (CN) Italy



+393347190444



[info@carlorevello.com](mailto:info@carlorevello.com)



@carlorevelloefigli